

Menu du jour

20.-

Proposé du lundi au vendredi à midi (entrée et plat)

Notre spécialité

Fondue anniviarde

dès 2 personnes

45.-

200g de viande de boeuf rassie du **Val d'Anniviers** marinée aux herbes des alpages, cuite dans son bouillon au vin "recette Le Châtel" (façon fondue chinoise), avec une salade mêlée en entrées, des **frites maison** aux herbes et un assortiment de sauces faites maison

Supplément de 100 gr de viande

10.-

Fondue Anniviarde "Enfant"

25.-

100 gr de viande servie avec une salade, les frites aux herbes et les sauces maison

Entrées

Petite Salade Verte

6.-

Salade Mêlée

9.50

Cromesquis à la Truite Fumée et Piment d'Espelette

13.-

Beignets panés faits maison (peu piquant), accompagnés d'une petite verdure

Feuilleté Printanier

17.-

Garni avec un oeuf poché, asperges, morilles et sauce à l'ail des ours (non disponible à midi)

Feuilleté aux Champignons et Morilles

15.-

Salade Jura-Piémontaise

14.-

Salade verte garnie de tête de moine, coulis de figue, quartiers de pommes, noisettes et huile parfumée à la truffe blanche

Salades

Salade Jura-Piémontaise 24.-

Salade verte garnie de tête de moine, coulis de figue, quartiers de pommes, noisettes et huile parfumée à la truffe blanche

Salade Libanaise 24.-

Assortiment de crudités avec falafels et pain libanais faits maison, olives, houmous et sauce yogourt à la menthe

Salade Crolesquis 24.-

Assortiment de crudités garni de beignets panés à la truite fumée et piment d'Espelette (peu piquant), croquants à l'extérieur, fondant à l'intérieur...

Salade de Chèvre Chaud 24.-

Assortiment de crudités avec des toasts garnis de fromage de chèvre, miel, noix, pommes (20 minutes de cuisson)

Salade Fermière 24.-

Garnie de poulet et de vacherin fribourgeois, petites graines

Plats

Feuilleté Printanier 36.-

Garni avec des oeufs pochés, asperges, morilles et sauce à l'ail des ours

Feuilleté aux Champignons et Morilles 34.-

Et légumes du jour

Entrecôte de Boeuf 180 gr 38.-

Accompagnement à choix: frites maison aux herbes ou nouilles au beurre et les légumes du moment, ainsi qu'une sauce à choix: champignons et morilles ou beurre maison

Filet de Boeuf et sa réduction de Pinot Noir 48.-

Sur un écrasé de pommes de terre persillées du Mont et légumes du moment

Tartare de Bœuf Façon « Anniviarde »	120 gr 30.- / 150 gr 35.-
--------------------------------------	---------------------------

Servi avec des frites maison aux herbes, des toasts et une petite salade mêlée

Filets Mignons de Porc aux Champignons et Morilles	38.-
--	------

Accompagnement à choix: frites maison aux herbes ou nouilles au beurre et les légumes du moment

Filet de Sébaste (ou poisson selon arrivage), Sauce aux Agrumes	38.-
---	------

Sur un lit de lentilles, accompagné de légumes

Rouleaux de Légumes	34.-
---------------------	------

Sur un dahl de lentilles, légumes et sauce aux agrumes

Risotto aux Asperges	32.-
----------------------	------

Le Burger Du Châtel	avec salade ou frites	27.-
---------------------	-----------------------	------

Pain bun maison , viande de boeuf, sauce tartare, vacherin fribourgeois, bacon, salade, oignons crispy, accompagné d'une salade mêlée ou de frites maison aux herbes

Le Burger du Jardinier	avec salade ou frites	27.-
------------------------	-----------------------	------

Pain bun maison , steak maison végétarien, sauce tartare, légumes, salade, accompagné d'une salade mêlée ou de frites maison aux herbes (le steak maison est composé de légumineuses qui apportent de précieuses protéines pour une alimentation équilibrée ;-)

Pour les enfants

Portion de frites fraîches maison aux herbes	7.-
--	-----

Nuggets maison et frites	12.50
--------------------------	-------

Hamburger ou cheesburger et frites maison aux herbes	14.50
--	-------

Emincé de poulet, nouilles et légumes	14.50
---------------------------------------	-------

Nouilles avec de la sauce tomate	12.50
----------------------------------	-------

En cas d'allergie alimentaire, veuillez en informer le personnel de service afin que nous puissions trouver un plat qui vous convienne. Pour toute demande de modification d'un plat, nous nous réservons le droit de facturer un supplément (car cela entraîne des ralentissements en cuisine).

La carafe d'eau est gratuite si chaque personne consomme aussi une autre boisson.